

I ♥ PASTA

Кухня Полли: inspired¹

ШАГ 1 ВЫБЕРИТЕ ПАСТУ



Фузилли

Спагетти



Феттуччине

Пенне



ШАГ 2 ВЫБЕРИТЕ СОУС И СОЗДАЙТЕ СВОЮ ПАСТУ

+51 кгЛ Паста с соусом на выбор

250 р
2 551 кгЛ

- Томатный
- Сливочный
- Блю чиз
- Оливковое масло с травами
- Терияки
- Цезарь
- Песто из рукколы
- Фирменный

ИЛИ ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ НАШИХ РЕЦЕПТОВ

- +107 кгЛ С говядиной и грибами в сливочном соусе 420 р
4 286 кгЛ
- +87 кгЛ Карбонара 340 р
3 469 кгЛ
- +59 кгЛ Болоньезе 290 р
2 959 кгЛ
- +99 кгЛ С ягнёнком, томатами и базиликом 390 р
3 980 кгЛ
- +150 кгЛ С морепродуктами 490 р
Креветки, кальмары, лосось 5 000 кгЛ
- +65 кгЛ Гречневая лапша с курицей в соусе терияки 320 р
3 265 кгЛ
- +115 кгЛ Гречневая лапша с копченой неркой с зеленым стручковым горошком, мини-кукурузой и устричным соусом 450 р
4 592 кгЛ
- +107 кгЛ Гречневая лапша с говядиной в соусе терияки 420 р
4 286 кгЛ

ШАГ 3 ДОБАВЬТЕ ЛЮБИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Кенийская фасоль/ Сельдерей/Лук порей/ Перепелиные яйца.....	25 р	Шампиньоны/Маслины/Оливки/ Цукини гриль JOSPER/ Болгарский перец	40 р
Помидоры черри/ Вяленые томаты/ Салат романо.....	30 р	Моцарелла/Пармезан	55 р
Курица/Бекон/ Кальмары	60 р	Запеченный баклажан.....	60 р
Ветчина.....	75 р	Говядина	110 р
		Белые грибы	95 р
		Креветки/Лосось	110 р

Добавляем тертый сыр в пасту по вашему желанию

Хлеб подается к каждому блюду на станции

Wine of the day²

Доверьтесь выбору нашего сомелье и закажите бокал вина на станции

С полной картой вин вы можете ознакомиться в СОМЕЛЬЕ баре

Пожалуйста, сообщите шефу станции, если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты.

1 Кухня Полли: inspired (от англ. inspire – вдохновлять) – на создание рецептов этой пасты шефов станции вдохновляет вы.

2 Вино дня.